

Štrudle sa džemom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mlakog mleka
- **100 ml**ulja
- 2jajeta
- **1/2 kesice**svetleg kvasca
- **1/2 kašicica**soli
- **5 kašika**šecera
- džema
- malo šecera u prahu

Priprema

U 250 ml mleka razbijemo germu da nadoe, zamjesimo sa brašno, šecer, so, ulje i jaja u meko tijesto. Ostavimo da nadoe 45 minuta. Pa razmijesimo napravimo 3 loptice i da narastu loptice 15 minuta. Svaku loptu razvucemo oklagijom premažemo džemom i urolujemo, u podmazan pleh stavljamo urolanu štrudlu i da naraste 20 minuta premazemo žumancetom i pecemo oko 45 minuta na 200C kad se ispece malo šcerom u prahu nasuti. Seci štrudle.

Savet

Možete sa kremom da premažete.